

paper moon



Come a Casa

In questo spazio raffinato ed unico, desideriamo accogliere i nostri ospiti con la calorosa informalità di un ambiente domestico. I piatti proposti sono valorizzati dalla genuinità dei prodotti scelti, che esalta il gusto di ogni pietanza come a casa... ma meglio.

In this refined and unique place, we greet our guests in an informal and familiar atmosphere. Our dishes are made with natural products which enhance the taste of each dish with the quality of its ingredients. It feels like home... or even better.

Neste espaço refinado e único, pretendemos receber os nossos convidados com a calorosa informalidade de um ambiente caseiro. Os pratos propostos são realçados pela autenticidade dos produtos escolhidos, que destacam o sabor de cada iguaria como em casa... mas melhor.

Senza Fuoco

Senza Fuoco è la nostra proposta di cibo “non cucinato”, lavorato e trasformato senza l’ausilio e l’alchimia del fuoco, ovvero lasciandolo il più possibile inalterato nella sua forma originale e primaria, al fine di esprimere al meglio ciò che effettivamente è.

Senza Fuoco is our “raw” food kitchen, where we prepare food without using fire. The food is therefore unchanged and keeps its original and primary characteristics, in order to express its real essence.

“Senza Fuoco” é a nossa proposta gastronómica “sem confeção”, trabalhada e transformada sem a alquimia e o uso do fogo, ou seja, deixando-a o mais próximo possível da sua forma original e primária, a fim de expressar a sua verdadeira essência.

Senza Tempo

Fieramente “non sostituibili”, se non per brevi e ragionevoli intervalli, questi piatti classici vengono da noi proposti durante tutto il corso dell’anno, in quanto da secoli sono l’espressione gastronomica di costumi e tradizioni del Mediterraneo.

These classical dishes are offered all over the year, with the exception of very short periods, since they are the expression all year around of Mediterranean cooking traditions.

Estes pratos clássicos estão disponíveis durante todo o ano, à exceção de períodos muito curtos, uma vez que são a expressão das tradições culinárias do Mediterrâneo.

Questa Stagione

In quest’area dinamica e in continua evoluzione della carta, offriamo una breve ma significativa rappresentanza dei prodotti di stagione, irrinunciabili nella nostra dieta quotidiana.

This dynamic and changing section of our menu contains a short but significant list of our most typical and popular seasonal products that should be always included in our daily diet.

Esta secção dinâmica e em constante mudança do nosso menu contém uma lista curta, mas significativa, dos nossos produtos sazonais mais típicos e famosos, que devem ser sempre incluídos na nossa alimentação diária.

*There is no more sincere love
than that for food.*

Antipasti

VITELLO TONNATO

ince dilimlenmiş söğüş dana nuar, ton balıklı mayonez ile
sliced veal with creamy tuna mayonnaise

1,300 TL



BURRATA POMODORINI

burrata, çeri domates, roka
burrata, cherry tomato

1,400 TL

CARPACCIO DI POLIPO

carpaccio, avokado, zeytinyağ, limon sos
octopus carpaccio, avocado, lemon juice, olive oil ahtapot

1,900 TL

ASPARAGI BURRO E PARMIGIANO

taze kuşkonmaz, tereyağ ve parmesan peyniri
fresh asparagus with butter and parmesan

1,300 TL

CARPACCIO DI MANZO

rucola e scaglie di parmigiano reggiano
parmesan dana carpaccio, roka, parmesan
rucola e scaglie di parmigiano, beef carpaccio, arugula, shaved

1,600 TL

Antipasti

TARTAR FILETTO

et tartar, kapari, acı yağ, yumurta sarısı, hardal
steak tartare with spicy oil, egg yolk, mustard

1,800 TL

PARMIGIANA DI MELANZANE

fırında patlıcan, mozzarella, toz parmesan, domates sos
eggplant baked with mozzarella and tomato sauce

1,200 TL

FRITTO DI CALAMARI E GAMBERI

kalamar ve karides kızartması
fried squids and shrimps

1,700 TL

MOSCARDINI IN GUAZZETTO

tavada bebek ahtapot, beyaz şarap, konyak ve taze domates sos
baby octopus, white wine, cognac and tomato sauce

1,300 TL

FUNGHI PORCINI ALLA GENOVESE

tavada porçini mantarı, sarımsak ve fesleğen
pan-fried porcini mushrooms, olive oil, garlic

1,300 TL

Primi piatti



MINESTRONE PRIMAVERA

zuppa del giorno

sebze çorbası

vegetable soup

750 TL

TAGLIOLINI

al tartufo nero

tereyağ soslu trüflü tagliolini

truffle tagliolini with butter

2,800 TL

PAPPARDELLE PAPER MOON

pomodoro, panna e bacon croccante

ev yapımı papardelle, domates sos, krema ve dana bacon ile

homemade pappardelle with beef bacon, tomato and cream

2,100 TL

PENNE

gamberetti e zucchini

penne, karides, kabak, pembe sos

penne with shrimps, zucchini in a pink sauce

2,200 TL



RIGATONI ALLA SICILIANA

mozzarella, melanzane e pomodoro

patlıcan, mozzarella, domates sos

mozzarella, eggplant, tomato sauce

1,600 TL



RAVIOLI DI MAGRO

pomodoro e basilico

el yapımı ravioli, ispanak ve ricotta dolgulu, domates sos

homemade ravioli with spinach and ricotta, tomato

1,800 TL

Glutensiz ve kepekli pasta tercih edilebilir.
Gluten Free and Wholewheat Pasta is Available.

Menu Fiyat değişim tarihi 08.09.2025. %12 servis ücreti uygulanmaktadır. Fiyatlarımıza KDV dahildir. 150 TL kişi başı kuver uygulması vardır.
12% service charge will be applied. All prices include VAT. Per person 150 TL cover applied.

Primi piatti



FETTUCCINE

ai funghi porcini

fettuccini, porçini mantarı, krema sos

fettucini with porcini mushroom and cream

1,900 TL



RISOTTO

ai funghi porcini

risotto, porcini mushroom

risotto, porcini mushroom

1,900 TL

RISOTTO

ai frutti di mare

risotto, deniz mahsülleri ile

risotto with selection of seafood

2,700 TL

LINGUINE

ai frutti di mare

linguini, deniz mahsülleri ile

linguini with selection of seafood

2,900 TL

LINGUINE

all'astice con pomodorini ciliegino

linguine istakoz ve acı domates sos

linguine with lobster and spicy tomato sauce

6,000 TL

Glutensiz ve kepekli pasta tercih edilebilir.
Gluten Free and Wholewheat Pasta is Available.

Menu Fiyat değişim tarihi 08.09.2025. %12 servis ücreti uygulanmaktadır. Fiyatlarımıza KDV dahildir. 150 TL kişi başı kuver uygulması vardır.
12% service charge will be applied. All prices include VAT. Per person 150 TL cover applied.

Secondi Piatti

ROBESPIERRE

con rucola

izgara ince dilimlenmiş dana bonfile, biberiye, tane beyazbiber ve roka ile

thinly sliced grilled beef tenderloin with rocket salad, white peppercorn

2,700 TL

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA

con funghi porcini

izgara dana bonfile, sote porçini mantarı

grilled beef fillet with porcini

2,900 TL

COSTOLETTE DI AGNELLO

al forno

fırında kuzu pirzola, patates püresi ve demiglas soslu

oven roasted lamb chops with mashed potatoes

2,800 TL

PAILLARD DI POLLO

con zucchini trifolate

izgara tavuk fileto, buharda pişmiş sote kabak ile

grilled chicken breast with zucchini trifolate

1,900 TL

GALLETTO AL FORNO

con patate e verdure saltate

fırında kemiksiz piliç, patates,sote sebze, demiglace sos

baked boneless chicken with potatoes and sautéed vegetables

2,000 TL

COTOLETTA MILANESE

con rucola e pomodoro

galeta unu ile kızartılmış dana kontrfile, roka, çeri domates

veal milanese with arugula salad and tomato

2,300 TL

Secondi Piatti

BRANZINO LIMONE AL VAPORE

con vegetali

buharda pişmiş limon soslu deniz levreği, haşlanmış sebzeler ile

steamed sea bass with lemon and steamed vegetables

2,800 TL

BRANZINO IN BRODETTO

cotto al forno con pomodoro piccante

acılı domates soslu deniz levreği, karides, kalamar, kızarmış ekmek ile

sea bass, prawn, squid in a spicy garlic tomato sauce with grilled bread

2,950 TL

SOGLIOLA MUGNAIA

capperi e limone

sote dil balığı, tereyağ, kapari ve limon soslu

dover sole fish sautéed with butter, capers and lemon

3,000 TL

CALAMARI ALLA GRIGLIA

con insalatina mista

izgara kalamar, sarımsak,fesleğen ve yeşillik

grilled squid with garlic, basil sauce and mixed salad

2,400 TL

TRANCIO DI SALMONE ALLA GRIGLIA

con broccoli

somon, sote brokoli ile

grilled salmon fillet with sauted broccoli izgara

2,400 TL

Pizze



PIZZA MARGHERITA

mozzarella, domates sos, fesleğen

mozzarella, tomato sauce

1,300 TL

PIZZA ORTOLANA

karşık sebzeler, domates sos, mozzarella

mixed vegetables, tomato sauce, mozzarella

1,400 TL

PIZZA QUATTRO FORMAGGI

dört peynirli pizza

fourcheese

1,400 TL

VALTELLINA

bresaola, roka, ince dilimlenmiş parmesan, mozzarella

mozzarella, cured beef, arugula salad and shaved parmesan

1,600 TL

PIZZA ALISON

mozzarella, sun-dried tomato, green pepper, black olives, onion, capers, tomato sauce

mozzarella, kurutulmuş domates, domates sos, yeşil biber, siyah zeytin, soğan, kapari

1,600 TL

Tüm pizzalarımız kepekli hamur ile tercih edilebilir.
All our Pizza Are also Available with Wholewheat Flour.

Menu Fiyat değişim tarihi 08.09.2025. %12 servis ücreti uygulanmaktadır. Fiyatlarımıza KDV dahildir. 150 TL kişi başı kuver uygulması vardır.
12% service charge will be applied. All prices include VAT. Per person 150 TL cover applied.

Pizze



PIZZA FUNGHI PORCINI

domates sos, mozzarella, porcini mantarı, fesleğen

tomato sauce, mozzarella, porcini

1,800 TL

PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI

domates sos, mozzarella, porcini, prosciutto crudo

tomato sauce, mozzarella, porcini, prosciutto crudo

2,300 TL

CALZONE

cotto jambon, ricotta, mozzarella

calzone filled with ricotta, mozzarella and ham

2,200 TL

FOCACCIA FARCITA

kapalı foccacia içerisinde bresaola, ispanak, mozzarella, trüf yağı

closed foccacia filled with mozzarella, cured beef, spinach and truffle oil

2,600 TL

PIZZA DIAVOLA

mozzarella, acılı domuz salami, domates sos

mozzarella, spianata picante, tomato sauce

2,250 TL

Tüm pizzalarımız kepekli hamur ile tercih edilebilir.
All our Pizza Are also Available with Wholewheat Flour.

Menu Fiyat değişim tarihi 08.09.2025. %12 servis ücreti uygulanmaktadır. Fiyatlarımıza KDV dahildir. 150 TL kişi başı kuver uygulması vardır.
12% service charge will be applied. All prices include VAT. Per person 150 TL cover applied.

Proposte leggere

SAPORITA

füme somonlu karışık salata, avokado, körpe mısır, parmesan
smoked salmon, avocado, mixed greens, baby corn and parmesan

1,400 TL

INSALATA DI CARCIOFI

taze enginar, roka, parmesan, limon sos
fresh artichoke, arugula, parmesan

1,400 TL

POLIPO E PATATE

ahtapot salatası, akdeniz yeşillik,, küp patates ve zeytinyağ-limon sos
octopus salad and potatoes with olive oil, lemon sauce

1,650 TL

INSALATA DI PAPER MOON

roka salatası üzerine ince dilimlenmiş parmesan ve çeri domates
arugula, cherry tomato and parmesan

1,200 TL

SPINACI SALAD

ispanak salatası, mantar, keçi peyniri, balzamik sos
spinach salad, champion mushroom, goat cheese and balsamic sauce

1,200 TL